

# Arieno

## TIPO DE VINHO

Branco  
Regional Leve Lisboa

PT

## COMPOSIÇÃO VARIETAL

Malvasia Rei e Seara Nova

## ENÓLOGOS

Lisete Lucas e José Neiva Correia

## VINIFICAÇÃO

O mosto é arrefecido a 15°C e filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras selecionadas sendo a temperatura controlada entre 16 e 18°C.

## NOTAS DE PROVA

Cor palha claro. Aroma a maçãs, ananás bem maduro muito discreto.

Sabor correspondente ao aroma, com notas citrinas, corpo mediano, com uma acidez refrescante e alguma persistência.

## TEORALCOÓLICO

9.5% vol.

## ACIDEZVOLÁTIL

0.24 g/L

## pH

3.26

## SO<sub>2</sub> TOTAL

< 150 mg/L

## ACIDEZ TOTAL

5.69 G/L

## CAPACIDADE

750 ml

## SUGESTÃO DE CONSUMO

Acompanha bem todos os pratos de peixe e marisco. Também pode ser servido como aperitivo devido ao ser caráter aromático.

Deve ser servido a uma temperatura de ± 8°C.

## INFORMAÇÃO ADICIONAL

Como contém SO<sub>2</sub>, não deve ser consumido por pessoas que reajam a este composto e com idade inferior a 18 anos.

Deve ser conservado em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

	MEDIDAS (cm)	PESO (Kg)	N.º UNIDADES
CAIXA	234x157x333	7.2	6
PALETE	1200x800x1480	740	600



ADEGA COOPERATIVA DE  
SÃO MAMEDE DA VENTOSA

